Wijnfiche

# Château Rauzan Ségla G.C.C. - MAGNUM | Margaux France (BORDEAUX) — 2020

**Domaine**

**Ch. Rauzan Ségla**

Margaux est l'endroit où Pierre de Mesures de Rauzan établit ce domaine en 1661. Au moment du classement des vins pour l'Exposition Universelle de 1855, le domaine avait été divisé en Rauzan-Ségla, Rauzan-Gassies, Desmirail et Marquis de Terme. Un autre ancien propriétaire, la famille Cruse, actuellement propriétaire du Château d'Issan, fit construire l'actuel château en 1903. La famille Cruse resta propriétaire jusqu'en 1956. Par la suite, le château connut plusieurs propriétaires avant d'être finalement racheté en 1994 par le groupe de luxe Chanel. Le vignoble couvre environ 70 hectares et est planté de Cabernet Sauvignon (62 %), Merlot (36 %), Petit Verdot (1 %) et Cabernet Franc (1 %). L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Cent pour cent du jus est fermenté en cuves inox. La production annuelle moyenne est de 20 000 caisses de 12 bouteilles.

**Vinification**

Élevage 18 mois avec 60 % de barriques neuves.

**Dégustation**

La première expression aromatique est toute en douceur et subtilité, florale, évoquant la rose aux cent pétales et des touches d'aubépine. Printanier, le sillage est fin, rafraîchi par la sève d'une fleur blanche. A l'aération, le nez s'enveloppe d'une trame chocolatée, un accord gourmand combinant pralin et café. L'attaque en bouche lui est fidèle, veloutée. Le toucher de tanin déjà très enveloppé. Un dynamisme certain accompagne la dégustation et l'allonge, tempère la densité du millésime. 2020 est un vin complet, maîtrisé, gommant en un instant tous les tracas d'une année éprouvante.

**Mets adaptées**

Fromage - fort | Veau - rôti aux girolles | Canard - grillé | Steak - agneau

**Caractéristiques**




Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (36%), Petit Verdot (3%), Cabernet Franc (1%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants